

上島町消防だより

迅速・正確な救助のために！

航空隊との合同船上救助訓練実施

5月23日（金）岩城港周辺及び沖合に於いて、愛媛県消防防災ヘリコプター「えひめ21」と救急艇「ゆうなぎ」を使用し、消防防災航空隊と消防署の合同救助訓練を実施しました。



訓練は航空隊員の船上からの救助技術向上と、消防隊員との連携強化を主目的とし「ゆうなぎ」の甲板から「えひめ21」に要救助者を収容する、ホイスト救助訓練を行いました。



訓練中「えひめ21」のダウンウォッシュにより「ゆうなぎ」が回転したり流されたりと難しい訓練ではありましたが、繰り返し実施することにより目的は十分達成できました。



船上での航空隊員による要救助者収容の様子

休憩中には、岩城保育所の園児が防災ヘリの見学を行い、ヘリに乗せてもらうと笑顔がこぼれていました。



上島町消防団

普通救命講習受講

4月13日～6月1日にかけて、上島町消防団弓削、岩城、魚島の各方面隊員が普通救命講習を受講しました。

これで昨年の生名方面隊の受講に続き、上島町消防団全ての方面隊で、普通救命講習の受講が完了しました。（227名修了）

講習では、心肺蘇生法とAEDの取扱い方法の他、いざという時に役立つ傷病者の搬送方法や止血法、体位変換等を学びました。



うつ伏せから仰向けへの体位変換



竹と毛布で作った応急担架での搬送

平成20年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成20年(5月)		0	41
平成19年(5月)		0	35
昨年比		0	+6
20年累計		2	160

平成20年5月31日現在

火災と救急は119番

※携帯電話からでもつながりますが、発信場所によっては、他の消防本部につながる場合もあります。

消防本部 77-4118(代)



岩城保育所



魚島保育所



弓削保育所



生名保育所

幼年消防クラブ結団式

1年間よろしくね

5月中旬に上島町各地区保育所において幼年消防クラブ結団式を行いました。
式では、子供たちが「火遊びはしません」と約束をしました。



農業講座

しまなみ農業だより ハーブに挑戦してみませんか (今からでも間に合うスイートバジル)

最近ではホームセンターの苗売り場や種売り場などでハーブを見かけるようになり、しゃれた料理本などでもハーブを使ったレシピを良く見かけるようになりました。これらは春に播種・定植するものが多いのですが、盛夏に生育が旺盛となるスイートバジルなら、プランター植えできますし、これからの季節でも何とか間に合います。

■苗の購入・定植・施肥

さすがに7月に種をまいたのでは間に合いませんから、苗を買ってきましょう。ホームセンターのポット苗には、1ポットに2～3株生えています。これを上手に株分けし、20～30cm間隔で植えましょう。4人家族で4～6株あれば間に合うでしょう。定植時にあまり肥料は必要ありませんが、株が大きくなるにしたがって、葉物用肥料や液肥などを追肥してやりましょう。一般にハーブ類はやせ地のほうが良く育ちますが、スイートバジルは窒素分を好むようです。

■どんどん摘心

スイートバジルはミント類と同じシソ科の1年草で、1対の丸い葉が互い違いに着生します。利用するのは葉ですが、下から欠いていくのではなく、伸長する芽の先端をどんどん摘心していきます。こうすることで常に柔らかい葉が確保・利用できますし、株もどんどん大きくなり、1か月ほどで30～40cmの高さになります。

これくらいになってくると、新梢の先端に花芽を持つようになります。バジルは1年草で、花が咲いてしまうと全草の寿命が尽きてしまうので、花芽を持った新梢は見落とさないよう気をつけ、忘れず早めに摘心します。見分け方は、一番先端の葉が細長く、葉と葉の間が詰まっている間は葉、先端の葉が丸く小さくなり、葉と葉の間に隙間ができ始めると間もなく花になります。どんどん摘心することで、10月の終わりごろまで楽しめるでしょう。11月に入り、気温が低くなると、残念ながらトウ立ちを止めることはできません。

■病害虫防除

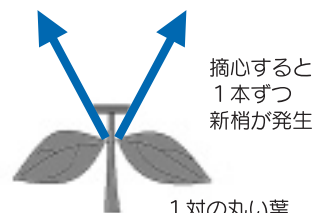
スイートバジルの葉は柔らかくおいしいため各種イモムシやハマキムシ、ヨトウムシが良く食害します。しかし他のハーブ類と同様薬剤防除はしないほうがよいでしょう。これらの害虫を見つけたら捕殺に勤めます。

■利用法

トマトソースに良く合います。イタリア人の大好きなピッツア・マルゲリータは、トマトの赤・モッツアレラの白・バジリコ（スイートバジル）の緑でイタリア国旗と同じトリコロールとなるわけですが、簡単ピザトーストでも、焼き上がり（まだチーズがじくじく言っている間）にちぎった葉を散らすだけで本格的風味となります。最近はやりのイタリア風料理に、トマトとオリーブオイルを使った冷製パスタがありますが、これをアレンジして冷しそうめんにとマトとバジルを散らしてみたり、バジルを薬味代わりにした刺身のカルパッチョ、または生サラダのアクセントにしても面白いでしょう。軸つきのままてんぷらにしてもおいしいです。

葉をちぎったり刻んだりすると酸化してすぐに色が黒くなります。切るのは利用の直前、なるべく少ない回数にするのがよいでしょう。

たくさん取れたらジェノバソースに挑戦したいものです。これはまたいつか紹介しましょう。



伸長中の芽の先端

(葉が着生する)

(花芽準備中)

